



## PISOGNE (BS)



Situata all'estremità nord del Lago d'Iseo, allo sbocco della Valle Camonica, Pisogne ha sicuramente origini molto antiche; si hanno tracce di frequentazione umana già nell'Età del Bronzo, testimoniate dalle incisioni rupestri della Loc. Biösca. I primi insediamenti erano, però, probabilmente collocati nella zona collinare - montana, essendo l'area a lago acquitrinosa. La posizione geografica e il sottosuolo ricco di risorse minerarie, concentrate prevalentemente nella valle del Trobiolo e sfruttate sin dall'antichità, fecero di Pisogne un importante mercato nelle Alpi. La Via del Ferro collegava la zona mineraria di Pisogne alla Valtrompia, dove si producevano manufatti, attraverso il Colle di San Zeno ed alla Valcamonica attraverso Gratacasolo e la Beata.

### PERCORSO

Il programma della Camminata tra gli olivi di Pisogne prevede:  
Ore 9,30 - ritrovo alla Pieve di Santa Maria In Silvis - visita guidata agli

## ITINERARIO



### TEMPO DI PERCORRENZA

🕒 4h

### LUNGHEZZA DEL PERCORSO

📖 3,5km

### DIFFICOLTÀ

👤 Media

### LUOGO DI PARTENZA

📍 Chiesa Pieve Di Santa Maria in Silvis

### ORARIO DI PARTENZA

📅 9,30

### INFO

✉ [info@cmsebino.bs.it](mailto:info@cmsebino.bs.it)

## IN QUESTA CITTÀ TROVI

### PRODUTTORI DI OLIO

👤 450

### AZIENDE OLIVICOLE

👤 170

### FRANTOI



affreschi

Ore 10,15 - breve visita guidata all'oliveto Bio dell'Az. Agricola Verdevita.

A seguire passeggiata verso la Località Rensò con Marco Antonucci, giornalista, architetto, assaggiatore professionista di olio con qualifica di capo panel, da tanti anni impegnato a livello internazionale nella diffusione della cultura dell'extravergine e dell'analisi sensoriale attraverso conferenze, corsi, incontri, guide, articoli e pubblicazioni di carattere sia divulgativo che universitario. Curatore di "Gocce d'Olio" il primo podcast al mondo dedicato all'olio, ha pubblicato: "Olivicoltura in provincia di Bergamo" (2011), "L'Olio Giusto (2014), "The olive oil from the mill is always extra virgin... Isn't it?" (2015), "Manuale di degustazione dell'Olio Extravergine di Oliva" (2016), "Friggere" (2017), "L'olio del frantoio è sempre extravergine?" (2018).

Ore 11,30 circa - Prove di assaggio Olii con Marco Antonucci presso la Trattoria Dosso Seradino

A seguire, previa prenotazione ([info@cmsebino.bs.it](mailto:info@cmsebino.bs.it)), pranzo alla Trattoria Dosso Seradino con il seguente menù:

Maccheroncini all'uovo con ragù di cortile e scaglie di Maniva

Manzo all'olio della tradizione con polenta di Storo

Sbrisolona all'olio del Sebino

Vino della casa, acqua e caffè

€.25,00 p.p.

**MENU BAMBINO**

Pasta al pomodoro

Cotoletta e patatine

bibita

Euro 15,00

● 4

#### **EVENTI DEDICATI ALL'OLIO**

📍 Sagre comunali dedicate all'olio, alla sardina, al salame, per esempio: Festa dell'Olio (Marone BS) Sardinata (Monte Isola, Marone, Sale Marasino..) Sagra del Salame di Monte Isola Sagra del Cinghiale a Sulzano Settimana della tinca (Clusane di Iseo)

#### **RICETTA TIPICA CON OLIO EVO**

🔥 Tinca al forno con polenta Manzo all'olio Preparazioni di pesce Capù